

ROASTER

PREMIUM LUNCH COURSE

5, 500yen

季節野菜のテリーヌ
ホタテのグリル添え

新玉ねぎの冷製スープ

カナダ産オマール海老の炭火焼き
愛知産大葉ソース

愛知牛サーロインと渥美豚のグリル
季節野菜と2色ソース

国産フレッシュイチゴのスープ仕立て

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SPECIAL LUNCH COURSE

3, 800yen

タスマニアサーモンのマリネ
ズワイガニのサラダ添え

新玉ねぎの冷製スープ

真鯛のグリル ブイヤベース仕立て

渥美豚ロース肉の低温ロースト
柴漬けラヴィゴットソース

+ UP Grade ask~

国産フレッシュイチゴのスープ仕立て

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SEASONAL LUNCH SET

2, 580yen

春野菜のミネストローネ
国産若鶏の炭火焼き
季節野菜のバーニャカウダ

真鯛のグリル
又は
渥美豚の炭火焼き

+ UP Grade ask~

季節野菜のミニパスタ

本日のプチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

ROASTER LUNCH SET

2, 180yen

春野菜のミネストローネ
国産若鶏の炭火焼き
季節野菜のバーニャカウダ

真鯛のグリル
又は
渥美豚の炭火焼き

+ UP Grade ask~

本日のプチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

CASUAL LUNCH SET

1, 680yen

春野菜のミネストローネ

真鯛のグリル
又
渥美豚の炭火焼き

+ 300yen
本日プチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

STEAK LUNCH SET

200g 3, 200yen
300g 4, 200yen

本日のスープとサラダ

愛知牛サーロインステーキ

+ 300yen
本日のプチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

Drink list

ザ・プレミアム・モルツ
<香るエール>/生ビール
750yen

スパークリングワイン
900yen

本日のワイン 白
800yen

本日のワイン 赤
800yen

アサヒスーパードライ
800yen

オールフリー
650yen

シャンパーニュ
1,200yen

100%オレンジジュース
650yen

100%グレープフルーツジュース
650yen

フィーバーツリー
プレミアムジンジャービアー
750yen

コカ・コーラ
650yen

コカ・コーラ ゼロ
650yen

クランベリージュース
750yen

完熟ぶどうジュース
750yen

黒烏龍茶
600yen

奥会津金山天然水
800yen

富士プレミアム
スパークリングウォーター
700yen

Option

フォアグラ炭火焼
1,500yen

オマール海老炭火焼 1ピース
1,100yen

ソーセージ炭火焼6本
1,000yen

UP Grade

愛知牛サーロイン(110g)
+2,000yen

オマール海老 2ピース
+1,500yen

松阪牛サーロイン(110g)
+5,000yen

和牛フィレ (110g)
+5,000yen